

KOKKUVÕTE

Antud magistritöö eesmärgiks oli uurida rasvasisalduse (34%, 24% ja 14%) ja säilitustemperatuuri (18 °C, 30 °C) mõju liivatainaküpsiste vee aktiivsusele, niiskussisaldusele, sorptsiooniisotermidele, tugevusele, värvusele ja sensoorsetele omadustele.

Magistritöö katseküpsiste tainad valmistati AS Cautese liivatainaküpsiste retsepti baasil. Katseküpsised valmistati 7 kuu jooksul alates juunist 2014 kuni detsembrini 2014. Katseküpsiseid säilitati AS Cautese laos (suhteline niiskus 66%) ja Tallinna Tehnikaülikooli katselabori soojenduskapis (suhteline niiskus 22%) vastavalt 18 °C ja 30 °C juures.

Uurimustöö järgi selgus, et 24% rasvasisaldustega küpsiseid tuleks säilitada 18 °C juures realiseerimisajaga neli kuud. Küpsiste vee aktiivsuste, niiskussisalduste ja tugevuse järgi võiks küpsiseid säilitada ka kauem, kuid sensoorsel hindamisel tuli välja, et küpsistele tekib pärast 4. kuud juurde seisnud maitse.